

FISSLER 084-113-20-000/0 Original-Profi Collection® OLLA ALTA 20CM – 5.2L



Esta olla super alta, es especialmente adecuada para la elaboración de sopas. La línea Original Profi-Collection® ha sido diseñada por profesionales y para profesionales. Por eso es extremadamente robusta. Todas las piezas están fabricadas en **acero inoxidable 18/10** de la más alta calidad. De superficie brillante y mate, es resistente a las manchas de agua y a los arañazos. **La tapa de cierre hermético** es la clave, ya que retiene el calor y la humedad en el interior. Gracias a la **función Condensate-Plus**, el vapor que llega a la tapa regresa al interior de la olla, permaneciendo los alimentos con todo el sabor, aroma y muy jugosos. Podemos acelerar el proceso poniendo un par de hielos en el centro de la tapa. Cuenta con **un fondo encapsulado “Cookstar” que incorpora un disco de aluminio de 6mm** que va encapsulado en el interior, entre el fondo y el cuerpo. Todo el material visible es completamente de **acero inoxidable de 18/10. Es apto para todo tipo de cocinas, incluso en las de inducción.** Proporciona un gran ahorro de energía debido a la rápida absorción, distribución y almacenamiento del calor. **Las asas de acero inoxidable** son grandes y fáciles de sujetar; además, se mantienen **frías** mientras se cocina. Ahora calcular es más fácil: **la práctica escala medidora** que incorpora el interior de la olla le ayudará a medir la cantidad de líquido con precisión.

- Olla alta Original-Profi Collection® 20 cm Ø, 5.2 L.
- Olla alta de acero inox. 18/10 de alta calidad.
- Asas de acero inox. de tacto frío.
- **Fondo encapsulado Cookstar®.**
- **Apto para inducción, vitrocerámica y gas.**
- Función Condensate-Plus.
- Cierre hermético.
- Escala medidora interior de impresión láser.
- Bordes amplios fáciles de verter evitando derrames.
- Juntas perfectamente selladas.
- Se puede usar en el horno.
- Apta para el lavavajillas.
- Fabricado en Alemania.
- 15 años de garantía (solo las partes de acero inoxidable).

<https://youtu.be/IPOWDub93Fs>

DATOS LOGÍSTICOS:

Código de Barras: 4009209276298

Unidades de Embalaje: 1

Medidas producto (An-Al-Pr): 31,00 X 18,00 X 22,00 cm

Peso neto producto: 2,280 Kg

Medidas embalaje unitario producto (An-Al-Pr): 22,50 X 22,00 X 30,50 cm

Peso bruto embalaje unitario: 2,352 Kg

Medidas unidades embalaje (An-Al-Pr): 22,50 X 19,50 X 29,50 cm

Peso bruto embalaje: 2,800 Kg

